

Préparation pour mousse au chocolat en boîte 1,5 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 65760



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat
- Descriptif produit :** +/- 105 portions de 100 ml. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.500 kg
- Liste des ingrédients :** Chocolat en poudre 74% (sucre, poudre de cacao), matières grasses végétales (huiles de palme et de palmiste), sirop de glucose, gélifiants (E460, E516, E401, E404, E440), émulsifiants (E477, E471, E472a), amidon modifié, concentré de minéraux du LAIT, caramel (sucre, sirop de sucre inverti), cacao maigre en poudre, stabilisant (E450), protéines de LAIT, arômes. Peut contenir : FRUITS A COQUE, ŒUF, SOJA et GLUTEN.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chocolat en poudre	Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Serbie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 03:35

N° de version : 12.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Préparation pour mousse au chocolat en boîte 1,5 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 65760

d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Largeur de l'unité de consommation	185 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	240 système métrique
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	80 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Verser 3 L de lait froid dans la cuve d'un batteur et y incorporer l'étui de 1,5 kg de préparation. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis battre 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir. Rendement : Etui de 1,5 kg. Permet de restituer au total (avec 3 L de lait) jusqu'à 105 portions de 100 ml.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,721	410	13	9.9	61	53	9.3	6.1	1.1

Vitamines : Calcium (mg) : 760.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.47

Type de matières grasses : Palme, Palmiste

Préparation pour mousse au chocolat en boîte 1,5 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 65760

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1.5	1.62	1	Boîte		80x185x240	9002100033798
Colis	9	10.1	6	Boîte		388x253x256	9002100033804
Couche	81	0	54	Boîte	9		
Palette	243	298	162	Boîte	27	1200x800x918	7613033017704
Pièce	1.5	0	1	Boîte			